

定休日のある日、普段お客様を迎える「神楽坂石かわ」のカウンターでは、まさにスタッフ総出でお取り寄せ商品の発送準備中。2020年、料理店は対面で客をもてなすこと以外に、店を出す味わいを自宅で楽しめるよう工夫を重ね、さまざまなお取り寄せアイテムを生み出してきました。そんな、さらに進歩したお取り寄せからいま、目が離せません。

2021年春、
10周年を迎える
「婦人画報のお取り寄せ」が
名店とコラボレート!

おかげさまで「婦人画報のお取り寄せ」は
サイトリニューアルしてから10周年を迎えます。
これらを通じて、日本料理と和洋のスタイルの
なかから、軒を譲り、編集部が打診、
他にない限定アイテムが完成しました。
まさにスペシャルな1つのお取り寄せを、
ぜひ試してみませんか。

究極のお取り寄せ

ス。ペシヤル
セレクション
4

撮影・久根昌史 (P34-38) 川上輝明 (P40-42) 森山繁智 (P44)
伊藤 信 (P43) スタジオ・専任 美佐 (P49, 42)
取材・文・流石紀子 (P30-32) 徳田光樹 (P38-39) 中音シブ (P40-43)

揚げたてを少しずつ盛り合わせたら、とくもにややかひと口に、胃も寒も馴染み、日本各地から取り寄せた、お店दै出イ食材ばかり。

なんと、自分で揚げて、一流料理店の味を再現できる

神楽坂石かわ×虎白 味付け天ぷらセット



- 10 鴨つみれ
- 11 鶏ささみ山椒ねぎ漬け
- 12 たけのこ含め煮
- 13 煮たこ
- 14 こほう出汁煮
- 15 桜海老 湯葉包み揚げ
- 16 ずりん蟹 避根挟み
- 17 椎茸炭焼き

- 1 ふく醤油漬け
- 2 めばる味噌漬
- 3 焼き塩鴨ロース
- 4 桜鯛(極大衆)
- 5 海老真丈
- 6 蒸し帆立(磯辺)
- 7 小たまねぎ炭焼き
- 8 九十(さつまいも)
- 9 いか酒齋漬け



誰でも、おうちで上手に
天ぷらが揚げられるセット

材料を揃えるのも大変だし、からりと揚がらない。だから、天ぷらは苦手。そう思い込んでいる方も多いのではないのでしょうか？そんなお悩みを解決すべく、編集部がミシラン三ツ星に輝く「柳家坂石かわ」の石川秀樹さんとその師味店「虎白」の小泉剛彦さんの両店主に相談。やりとりを重ねて、従来ある天ぷらセットのたねに味つけを施した、まったく新しい天ぷらセットを完成させました。家庭で天ぷらを揚げる際の一番の心配事は、衣ではないでしょうか。このセットなら、特ではないでしょうか。油は胡麻油と大豆白絞油のブレンド。料理初心者でも、サクッと揚がります。しかも、時間が経っても、衣がへたらないことがあります。

たねは、旬の豪華な山海の幸が全7種類。しかも、それぞれたねに合うよう、煮たり焼いたり、三ツ星のテクニクで丹念に仕上げられているのが特徴です。例えるは、桜鯛は大葉と梅を巻き込み、めばらは味噌漬け、たけのこは薄味で煮る、鴨ロースは塩味で焼く、椎茸は炭火で焼く……といった具合です。

「炊いたものを揚げる」と、味がぐっと立ってくるので、味つけは控える目に仕上げられています。と、石川さん。先に調味してあるので、揚げただけでなく、冷めても味に変化がないのもありがたいところ。2人前というのですが、このボリューム。3、4人で味わいながら、ゆっくりいただくことができます。



店主からひと言

家庭で天ぷらを作る際に、つまずきようなプロセスをすべてクリアできるよう考えました。揚げたものはそのまま日立上げただけのように仕上げています。天ぷらなどは付けていません。からりと揚げて熱々をどうぞ。



味付け天ぷらセット

(2人前) 21,600円

内容量：ずかひ製凍模込み・鴨つみれ・海老真丈各30g×2、桜海老薄葉包み揚げ25g×2、丸ノコ23g×2、たけのこ22g×2、桜鯛(梅、大葉)・河豚・小たまねぎ炭焼き・めばら味噌漬け・鳥さき山椒味噌揚げ各20g×2、他凍焼ロース18g×2、煮鯖17g×2、イカ湯菜揚げ・ごぼう旨出汁煮・椎茸炭焼き各15g×2、蒸し帆立(梅汁)2個、ブレンド油500g×2、卵水120g×2、てんぷら粉100g×2
消費期間：冷蔵で3日
冷蔵便・送料別(全国一律990円)
※販売期間：4月1日～4月30日
※配送期間：4月10日～5月10日
※注文受付日より10日以内のお届けになります。

※限定1日20セット

お届け可能地域：宮城・茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・新潟・富山・石川・福井・山梨・長野・岐阜・静岡・愛知・三重・滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山・鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知・福岡(ただし離島はお届けできません)。「障子美術のお取り寄せ」で購入できます。
www.fujingaba-shop.jp

「海老真丈」や「鴨つみれ」(ごぼう旨出汁)、「いか湯菜揚げ」など、そのまま食べたくなるようなおとも満載。箸で取り上げているのは桜鯛の大葉包み。



油の量は、食材より1センチほど上にくるように、揚げる温度と時間については詳細なメモが添えられているので安心。途中、油や粉は随時加える。



(上) 桜海老 薄葉包み揚げ。薄葉は二度巻きにしてある。(右) たねに使われる食材の数々。時期によって、内容は若干異なるが、本日は、漁獲に決みであるすくい海老、海老真丈の単海老。春ならはつばに桜鯛など。いずれも、三ツ星の留目で使われる選りすぐりのものが、

